

Tart od palente



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** instant palente
- **800 ml** vode
- **1 kašik** mešavine začina
- **1 komad** putera
- **2 velike** pečene paprike
- **2-3** paradajza
- **proizvoljne količine** svježeg i feta sira
- **oko 150 g** gouda ili edamer sira
- **po ukusu** soli
- **malopavlake** za kuhanje (može i bez)
- peršun
- bosiljak
- origano

Priprema

Skuhati palentu u vodi, kojoj smo dodali suvi biljni začini i soli, po ukusu. Zatim dodati komad putera, pa sve promiješati. Veliki pleh premazati puterom, pa rasporediti kuhanu palentu. Ostaviti da se ohladi.

Pečene paprike oljuštiti i narezati na parčad. Rasporediti po palenti. Preko izmrvite svježeg i feta sira, a goudu naribajte. Pospite začinskim biljem.

Kriške oljuštenog paradajza rasporedite preko. Preko paradajza sipajte pavlaku za kuhanje, pa pospite origanom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 220 C, oko 15 minuta. Ostavite 10-tak minuta, da se prohladi, pa režite na

parcad!

Savet